



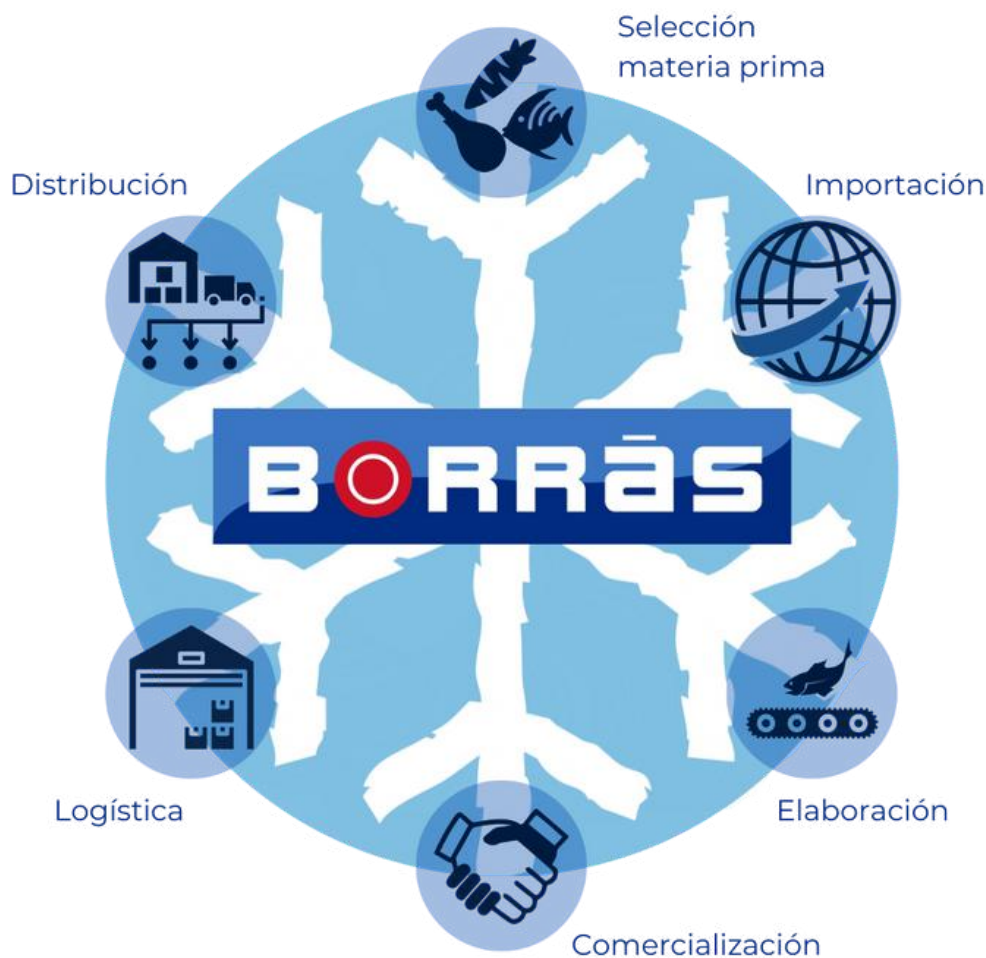
BORRÅS

Nuestra mejor
selección

**Enero – Febrero
2023**



BORRÀS



Concesión de Frigo



Expansión a Huesca



Expansión a Barcelona



La primera
fabrica de hielo.
Lérida

Cambio de
instalaciones

Elaboración de
Pescado Propia

- ✓ Tres delegaciones
- ✓ Fabricación propia de hielo.
- ✓ Elaboración de producto
- ✓ Logística propia y a terceros





ELABORACIÓN

Disponemos de una planta de **elaboración de pescado** ultracongelado donde procesamos **productos específicos** para el sector de hostelería y restauración.



Tenemos la mejor planta de fabricación de **hielo osmotizado** donde elaboramos cubitos de una pureza y **calidad Prémium**



Y con la calidad por bandera de la **máxima calificación** en seguridad alimentaria, disponemos de la ISO 22000



COMERCIAL

Con un equipo de asesores comerciales y soporte telefónico en cada delegación, prestamos atención personalizada a nuestros clientes para asesorarles en productos y novedades en el mercado adaptados a su servicio.



LOGÍSTICA Y DISTRIBUCIÓN

Equipados con nuestra flota de vehículos con los mejores sistemas frigoríficos RRC, llegamos donde estés, garantizando un servicio de calidad, aseguramos la cadena de frío y cumplimos con los plazos de entregas según ruta estipulada.

Además de ofrecer nuestro servicio de logística a terceros.





BORRÀS

Cabezas de Merluza

4054 · Caja de 3kg



Por la compra de tres cajas de esta sección te regalamos una caja de cabezas de merluza

Rodaja de Merluza Gran Sol

4055 · Caja de 7kg



Sepia M - 4/5

4005 · Caja de 6kg



Sepia GG - 700/1200gr

4008 · Caja de 5kg



Rodaja de Caella

4069 · Caja de 7kg



Paella de Marisco

4016 · Caja de 7kg





Filete de Panga

7187 · Caja de 5 Bolsas de 1kg

Filete de Gallineta 150/200gr

7181 · Caja de 6kg ·



Cola de Rape 150/200gr

7212 · Caja de 6 Bolsas de 1kg

Filete de Salmón 800/1500gr

7209 · Caja de 10kg Aprox
• Peso Variable

Gamba Pelada 50/70

2404 · 6 Bolsas de 1kg



Ventresca de Merluza

Austral 70/90gr

7161 · Caja de 6kg



Calamar Patagónico

4c - 9/11cm "Bloque"

7272 · Caja de 5kg Aprox.

- Peso Variable



Tubo Gigas 200/400gr

7276 · Caja de 7kg



Calamar Troceado

7281 · Caja de 10kg



Puntilla Japónica

4/6cm

7285 · 6 Bolsas de 1kg





Rodaja de Merluza Rebozada

5019 · 6 Bolsas de 1kg



Albóndiga de Pescado y Pota

5021 · 4 Bolsas de 1kg ·

Empanadilla Artesana

6597 · 60 Uds. de 65gr ·



Nuggets de Patata y Cebolla

6418 · 235 uds. en Caja de 10kg

Finguers de Pollo

6340 · 5 Bolsas de 1kg



Migas Casa Antonio

4700 · 18 Bolsas de 500gr



Lagarto de Cerdo

7717 · Caja de 6kg Aprox.

- Peso Variable



Manos de Cerdo Cortadas 2T

7747 · Caja de 6kg



Pollo Pechuga Entera

6642 · Caja de 4kg



Carne de Ternera para Guisar "Cortada"

6705 · Caja de 5kg Aprox..



Conejo Troceado "corte ajillo"

7725 · Caja de 4kg



Codillo de Cerdo Mitades

7757 · Caja de 5kg Aprox.

- Peso variable



Hamburguesa de Black Angus

7772 · Caja de 30 Uds. de 180gr



Salteado Campestre

1050 · 4 Bolsas de 2,5kg ·

**Mix Grill Verduras**

1038 · 6 Bolsas de 1Kg ·

**Menestra Imperial**

4256 · 2 Bolsas de 2,5kg ·

**Judía Verde Entera**

4255 · 2 Bolsas de 2,5kg ·

**Esparrago Triguero -M**

7033 · 5 Bolsas de 1kg ·

**Escalivada**

6935 · 10 Bolsas de 500gr ·

**Queso de Oveja Añejo**940 · Uds. de 3kg Aprox
• Peso Variable**Queso Mezcla Semi- Curado**945 · Uds. de 3kg Aprox
• Peso Variable**Queso en Barra Madurado**946 · Uds. de 2kg Aprox
• Peso Variable**Queso Mezcla Curado**944 · Uds. de 3kg Aprox
• Peso Variable



Crunchy Petals

7082 · 4 Bolsas de 2,5Kg

Crispers

7078 · 5 Bolsas de 2,5Kgr



Chili & Cheese Nuggets

7099 · 6 Bolsas de 1kg



Sweet Potato

7828 · 4 Bolsas de 2,5Kgr



Alitas BBQ

7710 · 5 Bolsas de 1kg



100%
POLLO
EUROPEO

HALAL
حلال



100%
POLLO
EUROPEO

HALAL
حلال

Nuggets

7707 · 5 Bolsas de 1kg



Croqueta Cocido XXL

6578 · Caja de 60 Uds.



Croqueta Rustido de Pollo XXL

6580 · Caja de 60 Uds.

Croqueta Gamba Roja XXL

6612 · Caja de 60 Uds.



Croqueta de Jamón Ibérico XXL

6581 · Caja de 60 Uds.

Croqueta de Bacalao XXL

6582 · Caja de 60 Uds.



Croqueta de Rabo de Toro XXL

6583 · Caja de 60 Uds.



Croqueta de Boletus XXL

6591 · Caja de 60 Uds.





BORRÁS

Plancha de Manzana

3600 · Plancha de 40 x 30

- Plancha de 1,8kg



Tarta de Queso Sin Gluten

9312 · 4 Uds. de 1kg



Trenza de Pastelería

3589 · 12 Uds. de 500gr



Tarta de Santiago

9313 · 8 Uds. de 1kg .



Coca de Azucar

3561 · 4 Uds. de 500gr

3+1

Carte D'or Vainilla**Madagascar**

81578 · Tarrina de 5,5l

**Carte D'or Sorbete de Limón de sicilia**

83468 · Tarrina de 5,5l

**Carte D'or Chocolate de Ecuador**

81595 · Tarrina de 5,5l

**Carte D'or Baileys**

53291 · Tarrina de 5,5l

**Carte D'or Menta Chocolate**

83358 · Tarrina de 5,5l



Por la compra de 2 productos de Frigo te regalamos una caja de cualquiera de estos productos. Hasta Fin de existencias

Carte D'or Chocolate

41078 · 6 Tarrinas de 900 ml

**Carte D'or Tiramisú**

48561 · 6 Tarrinas de 900 ml

**Carte D'or Nocilla**

49542 · 6 Tarrinas de 900 ml

**Marvel Avengers**

48264 · 5 Estuches de 8 Uds.

**Cono Frozen**

54373 · Caja de 28 Uds.





La Receta Restaurant Que cuinem avui?



Burger Black Angus a la Mostaza Rosa

Dificultad: 

Ingredientes 4 personas

- 4 - hamburguesas Black Angus
- 4 - Pan Burger Rústica
- 100gr - Cebolla juliana
- 2 - Tomates Maduros
- 4 - Lonchas queso Edam
- 5cl - Mostaza rosa
- 5cl - Aceite oliva virgen
- 2gr - Sal
- 4gr - Azúcar
- Hojas de lechuga



Paso a Paso

El primer paso es sofreiremos la cebolla juliana congelada con aceite y sal, cuando coja algo de color añadimos una cucharada de azúcar para que caramelice.

A continuación cortamos el tomate a rodajas y la pasamos por la plancha.

Cocinamos la hamburguesa en una plancha con aceite a fuego fuerte con el fin de que nos quede por ambos lados sellado y con un punto menos en el interior.

Cogemos el pan Burger Rústica y lo pasamos por la plancha unos instantes para darle calor.

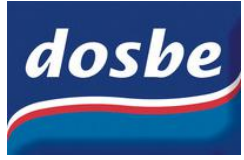
Procedemos al emplatado, con la base del pan Burger Rústica, colocamos dos rodajas de tomate, encima una loncha de queso edam, luego la cebolla caramelizada, a continuación colocamos la hamburguesa, la mostaza rosa y por último unas hojas de lechuga para darle el toque crujiente a la hamburguesa.

Para darle un toque de color al plato podemos acompañar con unas patatas fritas dollar o crunchy petals.

Autor: Marina Solà

Restaurant Que cuinem avui? / Carrer Espadós nº41 Almenar. 25126 / Lleida

Nos complace trabajar con



¡Síguenos en nuestras redes para enterarte de todo!!!!

- Todos los precios están sujetos a posibles variaciones según el mercado



*¡¡ Gracias por
tu confianza!!*

Borràs Lleida

Pda. Quatre Pilans 15 · 25197 Lleida

T. 973 200 300 · F. 973 205 141

borras@bborras.com

Borràs Huesca

Ronda de la Industria 75 · 22006 Huesca

T. 974 241 452 · F. 974 241 452

huesca@bborras.com

Borràs Barcelona

Alfons XII 787 · 08918 Badalona

T. 933 878 462 · F. 933 886 384

bcn@bborras.com

WWW.BBORRAS.COM

